

Osteria del Pomiroeu

L'OSTERIA DEL POMIROEU, UNA POETICA CUCINA DI EMOZIONI. IL SORRISO APERTO E L'ENERGICA STRETTA DI MANO DELLO CHEF PATRON GIANCARLO MORELLI SONO IL PRELUDIO DI UN'OSPITALITÀ GENUINA E DI UN AVVINCENTE PERCORSO NEL MONDO DEL GUSTO. SIAMO A SEREGNO, PRIMA PROPAGGINE DI BRIANZA ALLE PORTE DI MILANO, IN UN'OSTERIA NATA NEL 1850.

DI ALESSANDRA PIUBELLO

Osteria del Pomiroeu - Via Garibaldi, 37 - Seregno (Milano) - 0362-237973 - pomiroeu.it - Aperto tutti i giorni



nel meleto - **Pomiroeu** in dialetto brianzolo - di **Giancarlo Morelli** si vivono peccati di gola con gioia intensa del palato e dei gastronomici sensi. Il tempo qui sembra fermarsi, in un'appagante fucina di idee creative che è una garanzia per l'accurata scelta delle materie prime e per la sensibile concretezza nei piatti, creati con amore. Il raffinato dehors estivo in un'appartata e suggestiva corte e il ristorante interno con tre intime sale sono, dal 1993, il regno dello chef di origine bergamasca. Quarantanove anni, in cucina fin da bambino per una passione innata, **Morelli** a soli diciotto anni è capopartita nella **Pacific Princess**. Le sue esperienze passano poi dagli Stati Uniti ad alcuni maestri della ristorazione, da **Roger Vergé** ai **Troisgros**, da **Gualtiero Marchesi** a **Stefano Paracucchi**. Al **Pomiroeu** si assapora una cucina innovativa di autenticità e schiettezza, scevra da inutili barocchismi. Per il vino ci si affida alla competenza di **Maurizio Maggi**, che propone una carta vini di circa 500 etichette, fra le quali una selezione di interessanti vini di piccoli vignaioli. Il servizio, puntuale e attento, è opportunamente cordiale.



Il menu degustato

Morelli cambia il menu ogni 45 giorni, con una passione e una vena creativa inesauribili. Nel corso della nostra visita abbiamo assaggiato, fra gli Antipasti, un **Foie gras al profumo di "Quinta do Vesuvio"** con composta di mele Smith e pane brioche all'uvetta di Corinto e Capesante in bagnetto d'aglio Orsino con gratin di erbe al midollo e crochette di patate e polipo. Sinfonia di sapori e percezioni inusuali.

Fra i primi citiamo le **Pennette "Gerardo di Nola"** trascinate in padella con biette, erbette, aglio, peperoncino fresco e stracciatella in fiocchi; **Gnocchetti** di patate, zucchine, fiori eduli e pistilli di zafferano su passata di pomodori di collina e piselli novelli; **Risotto** con ricotta affumicata, zucchine trombetta e gamberi rossi di Marana; **Risotto allo zafferano** con midollo di bue al vino rosso. I risotti di **Morelli** sono un raro capolavoro d'artista: perfetti come aroma, cottura, consistenza, mantecatura e gusto. Fra i secondi di carne memorabili le **Costolettine d'agnello** in farcia di vitello e tartufo nero avvolte in crepinette con marmole confit e patate e lo **Stinco di vitello** in cottura morbida d'olio d'oliva extra vergine, acciuga con misticanze e gelato di salsa verde. Nei secondi di pesce interessanti la **Ricciola** su passata di piselli e pomodoro confit e il **Tonno di Carloforte** con insalata di fagioli e tartufo nero. Per chiudere in bellezza **Il dessert di Moriconi** (semifreddo di tiramisù e gelato al croccante), una vera delizia.

Tre i menu degustazione proposti, **La tradizione** a 32 euro, **Fiori e bacelli** a 45, il **Percorso Goloso** a 58. A pranzo **Il piatto bilanciato del mezzogiorno** a 22 Euro. Alla carta si spende sugli 80, escluso i vini. ■

